

ПЛАТНОЕ МЕНЮ

Для учащихся общеобразовательных школ

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ СШ № 6 **С.Ю.Скряева**

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции 1-4класс	Масса порции 5-11кл.	цена	пищевые вещества			энергетическая ценность ккал
					белки	жиры	углевода	
1	2	3	4	5	6	7	8	
	02.02.2024г.							
136/96г	Суп пшениный с картофелем и с тушеной	13/250гр.	13/250гр.	17,03	13	10,4	182	
149/96	Каша молочная рисовая с маслом	200/10гр.	200/10гр.	28,12	3,465	4,18	206,5	
3-97г	Ватрушка с сыром	80гр.	80гр.	25,46	5,2	8,8	194	
588/96	Компот из сухофруктов	200г.	200г.	4,39	0,6	0	111,2	
	Итого			75	22,3	23,38	107	
сб/96	Куриная грудка тушеная с овощами в соусе №528	65/17г.	65/17г.	43,02	26	4,8	164	
472/96	Картофельное пюре	150гр.	150гр.	16,19	5,48	4,98	141,5	
182/200	Булочка Молочная	50гр.	50гр.	3,76	1,375	3,375	103,5	
628/96	Чай с сахаром	200гр.	200гр.	2,03	0,4	0,1	83,4	
	Итого			65	33,25	13,26	492,4	

Меню разработано на основании Сборника рецептур,блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1996-1997 г. редакторЛапшина В.Т. И Сборника рецептур мучных кондитерских и булочных изделий 2000г.редактор Лапшина В.Т. Фонарева Г.С.

Директор МУПОП "Комбинат

социального питания"

Повар бригадир

Калькулятор

Ч.И.Садыхов

С.В.Филимонова

А.А.Спиридонова

